# Guía del Usuario

## Estufa eléctrica con cubierta lisa

### *Tabla de materias*


**Instrucciones importantes sobre seguridad ..... 1-4**

**Cuidado y limpieza ..... 4-7**
- Horno autolimpiante
- Procedimientos de limpieza

**Mantenimiento ..... 7-8**
- Ventana del horno
- Luz del horno

**Localización y solución de averías ..... 9-10**

**Cocinando en la estufa ..... 10-121**
- Controles
- Cubiertas lisas

**Cocinando en el horno ..... 13-17**
- Horneado
- 'Cook & Hold'
- 'Cook & Hold' Diferido
- Mantener caliente
- Asar a la parrilla
- Parrillas del horno

**Garantía y servicio ..... 19**


Formulario No. A/07/06 Pieza No. 8113P660-60
©2006 Maytag Appliances Sales Co. Todos los derechos reservados. Impreso en EE. UU.

**Instalador:** Por favor deje esta guía junto con el electrodoméstico.

**Consumidor:** Por favor lea y conserve esta guía para referencia futura. Conserve el recibo de compra y/o el cheque cancelado como comprobante de compra.

Número de Modelo _____

Número de Serie _____

Fecha de Compra _____

Si tiene alguna pregunta, llame al:

1-800-688-9900 E.E.U.U.
1-800-688-2002 Canadá
(Lunes – Viernes, 8:00 a.m. – 8:00 p.m. Hora del Este)

En nuestro continuo afán de mejorar la calidad y rendimiento de nuestros electrodomésticos, puede que sea necesario modificar el electrodoméstico sin actualizar esta guía.

***Para información sobre servicio, ver página 19.***

# Instrucciones importantes sobre seguridad

Las advertencias e instrucciones importantes sobre seguridad que aparecen en esta guía no están destinadas a cubrir todas las posibles circunstancias y situaciones que puedan ocurrir. Se debe ejercer sentido común, precaución y cuidado cuando instale, realice mantenimiento o haga funcionar el artefacto.

Siempre póngase en contacto con el fabricante si surgen problemas o situaciones que usted no comprenda.

## Reconozca los símbolos, advertencias, etiquetas de seguridad

**⚠ ADVERTENCIA**

**ADVERTENCIA –** Peligro o prácticas no seguras que PODRIAN causar lesión personal grave o mortal.

**⚠ PRECAUCIÓN**

**PRECAUCION –** Peligros o prácticas no seguras que PODRIAN causar lesión personal menos grave.

**Lea y siga todas las instrucciones antes de usar este electrodoméstico** para evitar el riesgo potencial de incendio, choque eléctrico, lesión personal o daño al electrodoméstico como resultado de su uso inapropiado. Utilice este electrodoméstico solamente para el propósito que ha sido destinado según se describe en esta guía.

**Para asegurar funcionamiento correcto y seguro:** El electrodoméstico debe ser instalado debidamente y puesto a tierra por un técnico calificado. No intente ajustar, reparar, prestar servicio o reemplazar ninguna pieza de este producto a menos que sea específicamente recomendado en esta guía. Todas las reparaciones deben ser realizadas por un técnico calificado.

Siempre desenchufe el electrodoméstico antes de efectuar alguna reparación.

**⚠ ADVERTENCIA**

- **TODAS LAS ESTUFAS SE PUEDEN VOLCAR Y CAUSAR LESIONES PERSONALES**
- **INSTALE EL DISPOSITIVO ANTIVUELCO INCLUIDO CON LA ESTUFA**
- **SIGA TODAS LAS INSTRUCCIONES DE INSTALACION**

**ADVERTENCIA: Para reducir el riesgo de vuelco del electrodoméstico a causa de uso anormal o debido a peso excesivo en la puerta del horno, es necesario asegurarlo mediante un dispositivo antivuelco debidamente instalado.**

Para verificar si el dispositivo está debidamente instalado, mire debajo de la estufa con una linterna para asegurarse de que uno de los tornillos niveladores traseros esté debidamente enganchado en la ranura del soporte. El dispositivo antivuelco asegura el tornillo nivelador trasero al piso cuando está debidamente enganchado. Esto debe verificarse **cada vez** que la estufa sea movida.

## Para evitar un incendio o daño causado por el humo

Asegúrese de que se hayan retirado todos los materiales de empaque del electrodoméstico antes de su uso.

No coloque materiales combustibles cerca del electrodoméstico. No se deben guardar en el horno materiales inflamables.

Muchos plásticos son afectados por el calor. Mantenga los plásticos alejados de las piezas del electrodoméstico que se pueden entibiar o calentar.

Para evitar incendios de grasa, no permita acumulación de grasa de cocinar o de otros materiales inflamables en el horno o en su cercanía.

# En caso de incendio

Use un extinguidor con producto químico seco o del tipo espuma o bicarbonato para apagar el incendio o las llamas. Nunca use agua en un incendio de grasa.

1. Apague el horno para evitar que la llama se disperse.
2. **NUNCA** levante o mueva una sartén en llamas.
3. Apague el fuego o la llama del horno cerrando la puerta del horno.

# Seguridad para los niños

**⚠ PRECAUCIÓN**

**NUNCA** almacene artículos de interés para los niños en los armarios que están sobre la estufa o en el protector trasero de la estufa. Los niños que se trepan en la puerta de la estufa para alcanzar tales artículos pueden lesionarse seriamente.

**NUNCA** deje a los niños solos o sin supervisión cuando el horno esté en uso o cuando esté caliente. No se debe nunca permitir que los niños se sienten o se paren en ninguna pieza del electrodoméstico pues se pueden lesionar o quemar.

Se les debe enseñar a los niños que el electrodoméstico y los utensilios que están en él pueden estar calientes. Deje enfriar los utensilios calientes en un lugar seguro, fuera del alcance de los niños. Se les debe enseñar a los niños que un electrodoméstico no es un juguete y que no deben jugar con los controles u otras piezas del artefacto.

# Instrucciones generales

**⚠ PRECAUCIÓN**

**NUNCA** use un electrodoméstico como un peldaño para alcanzar los armarios superiores. El uso incorrecto de la puerta del electrodoméstico tales como pisar sobre ella, apoyarse o sentarse en la puerta puede resultar en que el electrodoméstico se vuelque, se rompa la puerta y se causen lesiones graves.

Para evitar posibles riesgos para el usuario y daño al electrodoméstico, no use este producto como una estufa para calentar o entibiar una habitación. Además no use el horno como un lugar para guardar alimentos o utensilios de cocina.

No obstruya la circulación del aire bloqueando el respiradero del horno.

NO TOQUE LOS ELEMENTOS CALEFACTORES NI LAS SUPERFICIES INTERIORES DEL HORNO. Los elementos calefactores pueden estar calientes aún cuando su color sea obscuro. Las superficies interiores de cualquier horno se calientan lo suficiente como para causar quemaduras.

Durante y después del uso, no toque ni permita que las ropas u otros materiales inflamables entren en contacto con los elementos calefactores o las superficies interiores del horno hasta que no se hayan enfriado. Otras superficies del electrodoméstico pueden estar lo suficientemente calientes para causar quemaduras - entre estas superficies están la abertura del respiradero del horno, la superficie cerca de esta abertura, la puerta del horno y la ventana de la puerta del horno.

No toque un foco caliente del horno con un paño húmedo pues se puede quebrar. Si el foco se quiebra, desenchufe el electrodoméstico antes de sacar el foco para evitar sufrir un choque eléctrico.

**NUNCA** use papel de aluminio para cubrir las parrillas del horno ni el panel inferior del horno. El uso incorrecto puede resultar en un riesgo de choque eléctrico, incendio o daño al electrodoméstico. Use papel de aluminio solamente como se indica en esta guía.

# Seguridad al cocinar

Nunca caliente un contenedor de alimento cerrado en el horno. La acumulación de presión puede reventar el contenedor causando una lesión personal grave o daño al electrodoméstico.

Use tomaollas secos y gruesos. Los tomaollas húmedos pueden causar quemaduras por vapor. No se deben usar toallas de secar los platos ni otros sustitutos en vez de los tomaollas porque ellos pueden pasar sobre los elementos calientes y prenderse fuego o pueden quedar atrapados en las piezas del electrodoméstico.

Use vestimentas apropiadas. Las ropas sueltas o ropas con mangas largas sueltas no se deben usar cuando se está cocinando. La ropa se puede prender fuego y causar quemaduras si entra en contacto con los elementos calefactores.

Siempre coloque las parrillas del horno en las posiciones deseadas cuando el horno esté frío. Deslice la parrilla del horno hacia afuera para agregar o retirar alimento usando tomaollas secos y gruesos. Siempre evite colocar o retirar alimento del horno sin sacar la parrilla hacia afuera. Si una parrilla debe ser movida cuando esté caliente, use un tomaollas seco. No deje que el tomaolla entre en contacto con el elemento caliente del horno.

Use las parrillas solamente en el horno en que fueron enviadas/compradas.

Tenga cuidado cuando abra la puerta del horno. Primero deje que salga el aire o vapor caliente antes de sacar o volver a colocar el alimento en el horno.

**ADVERTENCIA SOBRE ALIMENTOS PREPARADOS:** Siga las instrucciones del fabricante del alimento. Si un contenedor de alimento congelado de plástico y/o su tapa se deforma, comba o de otra manera se daña durante la cocción, inmediatamente descarte el alimento y su contenedor. El alimento puede estar contaminado.

No permita que el papel de aluminio o la sonda de la carne toque el elemento calefactor.

Siempre apague todos los controles cuando haya terminado de cocinar.

# Seguridad sobre el uso de utensilios

Siga las instrucciones del fabricante cuando use bolsas para cocinar en el horno.

Se ha comprobado el rendimiento y funcionamiento seguro de este electrodoméstico usando baterías de cocina convencionales. No use ningún dispositivo o accesorio que no haya sido específicamente recomendado en esta guía. No use rejillas superiores de la estufa o sistemas de convección para hornos. El uso de dispositivos o accesorios que no sean expresamente recomendados en esta guía pueden crear peligros graves de seguridad, afectar el rendimiento y reducir la vida útil de los componentes de este electrodoméstico.

Asegúrese de que el utensilio sea lo suficientemente grande como para contener en forma debida los alimentos y evitar derrames. El tamaño es particularmente importante cuando se utilizan freidoras. Asegúrese de que el utensilio tiene capacidad para el volumen de alimentos que se va a agregar al igual que para la formación de burbujas de la grasa.

Nunca deje que un utensilio hierva hasta quedar seco pues esto puede dañar el utensilio y la estufa.

Si el utensilio es más pequeño que el elemento, una porción del elemento quedará expuesta y puede encender la ropa o un tomaollas.

Solamente ciertos tipos de utensilios de vidrio, vidrio cerámico, cerámica, gres u otros utensilios vidriados son convenientes para cocinar en la superficie o en el horno sin quebrarse debido al repentino cambio de temperatura. Siga las instrucciones del fabricante del utensilio cuando use vidrio.

Gire los mangos de los utensilios hacia el centro de la cubierta, no hacia la habitación ni sobre otro elemento superior. Esto reduce el riesgo de quemaduras, encendido de materiales inflamables o derrames si el utensilio es tocado accidentalmente o alcanzado por niños pequeños.

# Cubierta

**NUNCA** deje los elementos superiores sin supervisión, especialmente cuando está usando los ajustes de calor altos. Un derrame sin recibir la debida atención puede causar humo y un derrame de grasa puede causar un incendio.

Este electrodoméstico tiene diferentes tamaños de elementos superiores. Seleccione utensilios que tengan bases planas lo suficientemente grandes para cubrir el elemento. La relación adecuada entre el utensilio y el elemento mejorará la eficiencia al cocinar.

**CUBIERTA DE VIDRIO CERAMICO: NUNCA** cocine sobre una cubierta quebrada. Si la cubierta de la estufa se quiebra, los agentes de limpieza y los derrames pueden penetrar y crear un riesgo de choque eléctrico. Póngase en contacto con un técnico calificado inmediatamente.

# Ollas freidoras

Use extremo cuidado cuando mueva la olla con aceite o descarte la grasa caliente. Deje que la grasa se enfríe antes de intentar mover la olla.

# Campanas de ventilación

Limpie con frecuencia la campana y los filtros a fin de evitar que se acumule en ellos grasa u otros materiales inflamables y para evitar incendios de grasa.

Cuando prepare alimentos flameados debajo de la campana, encienda el ventilador.

# Seguridad en la limpieza

Limpie con cuidado la cubierta. Apague todos los controles y espere que se enfríen las piezas del electrodoméstico antes de tocarlas o limpiarlas. Limpie con cuidado. Tenga cuidado para evitar quemaduras de vapor si usa una esponja o un paño mojado para limpiar los derrames en una superficie caliente. Algunos limpiadores pueden producir vapores nocivos cuando se aplican en una superficie caliente.

Limpie solamente las piezas indicadas en esta guía.

# Horno autolimpiante

**⚠ PRECAUCIÓN**

*Antes* de activar la autolimpieza, retire las parrillas del horno, la asadera, los alimentos y cualquier otro utensilio del interior del horno. Limpie los derrames para evitar humo excesivo y llamaradas.

No limpie la junta de la puerta. La junta de la puerta es esencial para obtener un buen sello. Se debe tener cuidado de no frotar, dañar ni mover la junta.

No use limpiadores de horno ni forros de horno de ningún tipo alrededor ni en ninguna parte del horno autolimpiante.

Es normal que la cubierta de la estufa se caliente durante el ciclo de autolimpieza. Por lo tanto, se debe evitar tocar la cubierta durante un ciclo de autolimpieza.

# Aviso y advertencia importante sobre seguridad

La Propuesta 65 de la Ley de 1986 del Estado de California Sobre Seguridad y Contaminación del Agua Potable (California Safe Drinking Water and Toxic Enforcement Act of 1986) exige que el Gobernador de California publique una lista de las sustancias que según el estado de California causan cáncer o daño al sistema reproductivo y exige que las empresas adviertan a sus clientes sobre la exposición potencial a tales sustancias.

Se advierte a los usuarios de este electrodoméstico que cuando el horno está funcionando en el ciclo de autolimpieza, puede haber exposición de bajo nivel a algunas de las sustancias indicadas en la lista, incluyendo monóxido de carbono. La exposición a estas sustancias puede ser reducida a un mínimo ventilando el horno al exterior en forma adecuada, abriendo las ventanas y/o la puerta en la habitación en donde está ubicado el electrodoméstico durante el ciclo de autolimpieza.

**AVISO IMPORTANTE RESPECTO A LOS PAJAROS DOMESTICOS:** Nunca mantenga los pájaros en la cocina o en las habitaciones donde puedan llegar los humos de la cocina. Los pájaros tienen un sistema respiratorio muy sensitivo. Los humos producidos durante el ciclo de autolimpieza del horno pueden ser perjudiciales o mortales para los pájaros. Los humos que despide el aceite de cocina recalentado, la grasa, margarina y los utensilios antiadherentes recalentados pueden también ser perjudiciales.

## Conserve estas instrucciones para referencia futura

# Cuidado y limpieza

*Los nombres de los productos son marcas registradas de sus respectivos fabricantes.

## Horno autolimpiante

**⚠ PRECAUCIÓN**

- Es normal que las piezas del horno se calienten durante el ciclo de autolimpieza.
- A fin de evitar una lesión personal y daño a la puerta del horno, no trate de abrir la puerta cuando esté desplegada la palabra "LOCK" (Bloqueada).
- Evite tocar la cubierta, la puerta, la ventana o el área del respiradero del horno durante un ciclo de limpieza.
- No use limpiadores de hornos comerciales en el acabado del horno ni alrededor de ninguna pieza del horno pues puede dañar el acabado o las piezas.

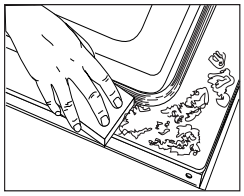
El ciclo de autolimpieza usa temperaturas superiores a las temperaturas normales de cocción para limpiar automáticamente el interior del horno. No fuerce la puerta del horno ni la palanca de bloqueo para abrirla. Esto puede causar exposición a las temperaturas altas y constituir un riesgo de quemadura.

Limpie el horno con frecuencia removiendo los derrames para evitar humo excesivo y llamaradas. No permita que se acumule demasiado sucio en el horno.

Durante el proceso de limpieza, la cocina debe estar bien ventilada para eliminar los olores normales asociados con la limpieza.

### Antes de la autolimpieza

1. Apague la luz del horno antes de la limpieza. La luz del horno puede fundirse durante el ciclo de limpieza.
2. Retire la asadera, todos los utensilios y las parrillas del horno. Las parrillas del horno se descolorarán y no se deslizarán fácilmente después de un ciclo de autolimpieza si no son retiradas del horno.
3. Limpie el marco del horno, el marco de la puerta, el área fuera de la junta de la puerta y alrededor de la abertura en la junta de la puerta, con un agente de limpieza no abrasivo tal como 'Bon Ami'* o con detergente y agua. El proceso de autolimpieza no limpia estas áreas. Ellas deben ser limpiadas para evitar que la suciedad se hornee durante el ciclo de autolimpieza. (La junta es el sello alrededor de la puerta y ventana del horno.)



4. Para evitar daño no limpie ni frote la junta situada alrededor de la puerta del horno. La junta está diseñada para sellar herméticamente el calor durante el ciclo de limpieza.
5. Limpie el exceso de grasa o derrames de la parte inferior del horno. Esto evita humo excesivo o llamaradas durante el ciclo de limpieza.
6. Limpie los derrames azucarados o ácidos tales como papa dulce (camote), tomates o salsas a base de leche. La porcelana esmaltada es resistente al ácido pero no a prueba de ácidos. El acabado de porcelana puede descolorarse si los derrames ácidos o azucarados no son limpiados antes de un ciclo de autolimpieza.

### Para programar 'Self-Clean' (Autolimpieza):

**Nota:** La temperatura del horno debe ser inferior a 205° C (400° F) para programar un ciclo de limpieza.

1. Cierre la puerta del horno.
2. Mueva la palanca de bloqueo de la puerta a la derecha a la posición bloqueada.

3. Oprima la tecla 'CLEAN'.

   • 'CLEAN' destella en el indicador visual.

   Si la puerta no se cierra, se oirán señales sonores y la 'DOOR' se desplegará en el indicador visual. Si la puerta no es cerrada dentro de 45 segundos, la operación de autolimpieza será cancelada y el indicador volverá a desplegar la hora del día.

4. Oprima la tecla ▲ (Más) o ▼ (Menos).



   • Se despliega 'CL-M (Suciedad Mediana, 3 horas).

5. Oprima la tecla ▲ o ▼ para desplazar los ajustes de autolimpieza.

   'CL-H' (Suciedad Intensa, 4 horas)

   'CL-M' (Suciedad Mediana,, 3 horas)

   'CL- L' (Suciedad Leve, 2 horas)

   Al seleccionar el nivel de suciedad del horno se programa automáticamente el tiempo de limpieza.

6. Después de cuatro segundos, el horno comenzará a limpiar.

   • El tiempo de limpieza comenzará la cuenta regresiva en el indicador.

   • 'LOCK' se desplegará en el indicador visual.

   • 'CLEAN' se desplegará en el indicador visual.

### Para diferir un ciclo de autolimpieza:

1. Oprima la tecla 'DELAY'.

   • 'DELAY' destella.

   • '00:00' se desplegará en el indicador visual.

2. Oprima la tecla ▲ o ▼ para programar la cantidad de tiempo que usted desea diferir el ciclo. El tiempo diferido puede ser programado de 10 minutos (00:10) a 11 horas, 59 minutos (11:59).



3. Oprima la tecla 'CLEAN'.

   • 'CLEAN' destellará.

4. Oprima la tecla ▲ (Más) o ▼ (Menos).



   • 'CL-M' (Suciedad Mediana, 3 horas) se despliega en el indicador.

5. Oprima la tecla ▲ o ▼ para desplazar los ajustes de autolimpieza.

   'CL-H' (Suciedad Intensa, 4 horas)

   'CL-M' (Suciedad Mediana, 3 horas)

   'CL-L' (Suciedad Leve, 2 horas)

   Al seleccionar el nivel de suciedad del horno se programa automáticamente el tiempo de limpieza.

6. Después de cuatro segundos, 'CLEAN', 'DELAY' y 'LOCK' se desplegarán en el indicador visual para indicar que el horno está programado para un ciclo de limpieza diferido. El tiempo diferido también se despliega en el indicador visual.

### Si el horno ya ha sido programado para un ciclo de limpieza y usted desea programar un tiempo diferido:

1. Oprima la tecla 'DELAY'.

   • 'DELAY' destella.

   • '00:00' se desplegará en el indicador visual.

2. Oprima la tecla ▲ o ▼ para programar la cantidad e tiempo que usted desea diferir el ciclo.



   Después de cuatro segundos, 'CLEAN', 'DELAY' y 'LOCK' se desplegarán en el indicador visual para ndicar que el horno está programado para una ciclo de limpieza diferido. El tiempo diferido también se despliega en el indicador visual.

### Cuando comienza el ciclo de autolimpieza:

   • 'DELAY' se apagará.

   • El tiempo de limpieza se desplegará en el indicador visual.

### Para cancelar el ciclo de autolimpieza:

Oprima la tecla 'CANCEL'.

   • El indicador visual queda en blanco.

   • Todas las funciones son canceladas.

   • La hora del día se despliega en el indicador visual.

## Durante el ciclo de autolimpieza

Cuando aparece 'LOCK' en el indicador, la puerta no se puede abrir. Para evitar daño a la puerta, no fuerce la puerta para abrirla cuando la palabra 'LOCK' está desplegada en el indicador visual.

### Humo y Olores

Usted puede ver humo y sentir olor las primeras veces que el horno es limpiado. Esto es normal y disminuirá con el tiempo.

También puede ocurrir humo si el horno está demasiado sucio o si se ha dejado una asadera en el horno.

### Sonidos

A medida que el horno se calienta, usted puede oír sonidos de piezas metálicas que se expanden y contraen. Esto es normal y no dañará el horno.

## Después del ciclo de autolimpieza

Aproximadamente una hora después del fin del ciclo de limpieza, 'LOCK' desaparecerá. La puerta ahora puede ser abierta. Mueva la palanca de bloqueo de la puerta a la izquierda para desbloquearla.

**Alguna suciedad puede quedar como una leve ceniza gris tipo polvo.** Retírela con un paño húmedo. Si la suciedad permanece después de limpiarla, significa que el ciclo de limpieza no fue lo suficientemente largo. La suciedad será eliminada durante el próximo ciclo de limpieza.

**Si las parrillas del horno fueron dejadas en el horno y no se deslizan suavemente después de un ciclo de limpieza,** limpie las parrillas y los soportes de las parrillas con una pequeña cantidad de aceite vegetal para hacerlas deslizar con más facilidad.

**Pueden aparecer líneas delgadas en la porcelana al pasar por ciclos de calentamiento y enfriamiento.** Esto es normal y no afectará el rendimiento.

**Una descoloración blanca puede aparecer después del ciclo de limpieza si los alimentos ácidos o azucarados no fueron limpiados antes del ciclo de autolimpieza.** Esta descoloración es normal y no afectará el rendimiento.

## Notas:

- Si se deja abierta la puerta del horno, la palabra 'DOOR' destellará en el indicador visual y se escuchará una señal sonora hasta que la puerta sea cerrada y la tecla 'CLEAN' sea oprimida nuevamente.
- Si transcurren más de cinco segundos después de oprimir la tecla 'CLEAN' y antes de oprimir las teclas ▲ o ▼, el programa volverá automáticamente al despliegue previo.
- La puerta del horno se dañará si se fuerza para abrirla cuando la palabra 'LOCK' continúa desplegada en el indicador.

# Procedimientos de limpieza

## ⚠ PRECAUCIÓN

- **Asegúrese de que el horno esté apagado y que todas las piezas estén frías antes de tocarlo o limpiarlo. De este modo se evitará daño y posibles quemaduras.**
- Para evitar manchas o decoloración limpie el horno después de cada uso.
- Si se retira alguna pieza, asegúrese de que sea reinstalada en forma correcta.

**Protector trasero y cubierta – porcelana esmaltada**
La porcelana esmaltada es vidrio fundido en metal y puede agrietarse o picarse si no se usa correctamente. Es resistente a los ácidos, no a prueba de ácidos. Todos los derrames, especialmente los derrames azucarados o acídicos deben ser limpiados inmediatamente con un paño seco.

- Cuando se enfríe, lave con agua jabonosa, enjuague y seque.
- Nunca limpie una superficie tibia o caliente con un paño húmedo. Esto puede causar agrietamiento o picaduras.
- Nunca use limpiadores de horno, agentes de limpieza abrasivos o cáusticos en el acabado exterior de la estufa.

**Bandeja de asar e inserto**
***Nunca cubra el inserto con papel de aluminio pues esto evita que la grasa se escurra a la bandeja inferior.***

- Coloque un paño enjabonado sobre el inserto y la bandeja; deje remojar para soltar la suciedad.
- Lave en agua jabonosa tibia. Use una esponja de fregar para quitar la suciedad persistente.
- La bandeja de asar y el inserto pueden ser lavados en el lavavajillas.

**Area del reloj y de las teclas de control**

- Para activar 'Control Lock' (Bloqueo de los controles) para la limpieza, ver página 14.
- Limpie con un paño húmedo y secar. No use agentes de limpieza abrasivos pues pueden rayar la superficie.
- Se puede usar limpiavidrios si se rocían en el paño primero. ***NO rocíe directamente en el panel.***

* Los nombres de los productos son marcas registradas de sus respectivos fabricantes.

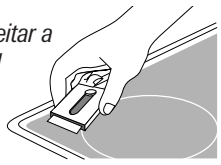
** Para hacer pedidos, llame al 1-877-232-6771 EE.UU. o 1-800-688-8408 Canadá.

**Perillas de control**

- Retire las perillas cuando estén en la posición 'OFF' tirándolas hacia adelante.
- Lave, enjuague y seque. No use agentes de limpieza abrasivos pues pueden rayar la superficie.
- Encienda cada quemador para asegurarse de que las perillas han sido correctamente reinstaladas.

**Cubierta – Vidrio cerámico**
***Nunca use limpiadores de horno, blanqueador con cloro, amoníaco o limpiadores de vidrio que contenga amoníaco.***
***NOTA: Llame a un reparador autorizado si la cubierta de vidrio cerámico se agrieta, quiebra o el papel de aluminio se derrite sobre la cubierta.***

- Deje que la cubierta se enfríe antes de limpiarla.
- **Generalidades –** Limpie la cubierta después de cada uso o cuando sea necesario con una toalla de papel húmeda y con 'Cooktop Cleaning Creme' (Crema de Limpieza para Cubiertas) (Pieza No. 20000001)**. Lustre con un paño limpio y seco.
  ***NOTA:*** *Se desarrollarán manchas permanentes si la suciedad se deja que se cocine una y otra vez usando la cubierta cuando esté sucia.*
- **Manchas rebeldes o marcas de metal –** Humedezca una esponja de goma que no deje marcas o que no raye. Aplique 'Cooktop Cleaning Cream* (Crema de Limpieza para Cubiertas) (pieza no. 20000001)** y frote para sacar tanta suciedad como sea posible. Aplique una capa delgada de crema sobre la suciedad, cubra con una toalla de papel húmeda y déjela reposar durante 30 a 45 minutos (2 - 3 horas para mucha suciedad). Mantenga húmedo cubriendo la toalla de papel con envoltura de plástico. Restriegue nuevamente, luego limpie con un paño seco y limpio.
  ***NOTA:*** *Solamente use esponjas LIMPIAS, HUMEDAS y que no rayen y que sean seguras para utensilios con acabado antiadherente. Se dañará el diseño y el vidrio si la esponja no está mojada, si la esponja está sucia o se usa otro tipo de esponja.*
- **Suciedades quemadas o pegadas –** Restriegue con una esponja que no deje marcas y 'Cooktop Cleaning Creme'* (Crema de Limpieza para Cubiertas).
  ***NOTA:*** *Sostenga un restregador con hoja de afeitar a un ángulo de 30° y restriegue cualquier suciedad que permanezca. Luego limpie como se describió anteriormente. No use la hoja de afeitar para limpieza diaria pues puede desgastar el diseño del vidrio.*



- **Plástico o azúcar derretida –** Inmediatamente encienda el elemento a temperatura BAJA y restriegue y raspe el azúcar o el plástico de la superficie caliente hacia un área fría. Luego APAGUE el elemento y deje que se enfríe. Limpie el residuo con un raspador con hoja de afeitar y 'Cooktop Cleaning Creme'*.

**Ventana y puerta del horno – Vidrio**

- Evite usar cantidades excesivas de agua pues puede escurrirse debajo o detrás del vidrio causando manchas.
- Lave con agua y jabón. Enjuague con agua limpia y seque. El limpiador de vidrio puede usarse si se rocía en un paño primero.
- No use materiales abrasivos tales como esponjas de restregar, limpiadores en polvo o esponjas de lana de acero pues pueden rayar el vidrio.

**Interior del horno**

- Siga las instrucciones en las páginas 4-5 para programar un ciclo de autolimpieza.

**Parrillas del horno**

- Limpiar con agua con jabón.
- Sacar las manchas difíciles con polvo de limpieza o una esponja llena con jabón. Enjuague y seque.

- Las parrillas se descolorarán permanentemente y pueden no deslizarse con suavidad si son dejadas en el horno durante un ciclo de autolimpieza. Si esto sucede, limpie la parrilla y los soportes en relieve con una pequeña cantidad de aceite vegetal para restaurar la facilidad de movimiento, luego limpie el exceso de aceite.

**Acero inoxidable** (modelos selectos)
- ***NO USE NINGUN PRODUCTO DE LIMPIEZA QUE CONTENGA BLANQUEADOR A BASE DE CLORO.***
- ***NO USE LIMPIADORES "ORANGE" NI LIMPIADORES ABRASIVOS.***
- ***SIEMPRE LIMPIE LAS SUPERFICIES DE ACERO A FAVOR DEL GRANO.***
- **Limpieza Diaria/Suciedad Leve -** Limpie con uno de los siguientes - agua con jabón, una solución de vinagre blanco con agua, limpiador para superficies y vidrio 'Formula 409'* o un limpiavidrios similar - usando una esponja o un paño suave. Enjuague y seque. Para pulir y evitar marcas de los dedos, use el producto 'Stainless Steel Magic Spray'* (Pieza No. 20000008)**.
- **Suciedad Mediana/Intensa -** Limpie con uno de los siguientes - 'Bon Ami'*, 'Smart Cleanser'* o 'Soft Scrub'* - usando una esponja húmeda o un paño suave. Enjuague y seque. Las manchas difíciles pueden ser quitadas con una esponja multi-uso 'Scotch-Brite'* húmeda; frote a favor del grano. Enjuague y seque. Para restaurar el lustre y sacar las vetas, aplique 'Stainless Steel Magic Spray'*.
- **Descoloración —** Use una esponja mojada o un paño suave, limpie con limpiador de acero 'Cameo Stainless Steel Cleaner'*. Enjuague inmediatamente y seque. Para eliminar las estrías y restaurar el lustre, use después rociador para acero inoxidable 'Stainless Steel Magic Spray'*.

**Cromo cepillado** (modélos selectos)
- Cuando esté frío lave con agua jabonosa, enjuague y pula la superficie con gamuza.
- Si está muy sucio, utilice un limpiador abrasivo suave, tallando con el grano para evitar rayar la superficie. Enjuague y pula con gamuza.
- Para evitar los rayones no utilice agentes abrasivos o cáusticos.
- Para restaurar el brillo y quitar los rayones, siga con Stainless Steel Magic Spray Inoxidable* (Parte #20000008)**. ***El cromo se decolorará permanentemente si se hornea con la suciedad encima.***

**Gaveta de almacenamiento, manija de la puerta, paneles laterales - Esmalte pintado**
- Cuando esté fría, lave con agua tibia jabonosa, enjuague y seque. Nunca limpie una superficie tibia o caliente con un paño húmedo pues esto puede dañar la superficie y causar una quemadura a causa del vapor.
- Para manchas rebeldes, use agentes de limpieza levemente abrasivos tal como pasta de bicarbonato o 'Bon Ami'*. No use agentes de limpieza abrasivos, cáusticos o ásperos tal como esponjas de lana de acero o limpiadores de hornos. Estos productos pueden rayar o dañar permanentemente la superficie.
  ***NOTA: Use una toalla o un paño seco para limpiar los derrames, especialmente los derrames acídicos o azucarados. La superficie se puede descolorar o perder el brillo si el derrame no se limpia inmediatamente. Esto es especialmente importante en las superficies blancas.***

# Mantenimiento

## Puerta del horno

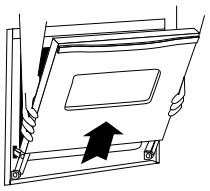
**⚠ PRECAUCIÓN**

- **No** coloque peso excesivo ni se pare en la puerta del horno. Esto podría hacer volcar la estufa, quebrar la puerta o lesionar al usuario.
- No intente abrir o cerrar la puerta ni hacer funcionar el horno hasta que la puerta no ha sido debidamente reemplazada.
- Nunca coloque los dedos entre la bisagra y el marco delantero del horno. Los brazos de articulación son montados a resorte. Si se golpea accidentalmente la bisagra se cerrará bruscamente contra el marco del horno y puede lesionar sus dedos.

**Nota:** La puerta del horno en una estufa nueva puede sentirse "esponjosa" cuando se cierra. Esto es normal y disminuirá con el uso.

### Para sacar:

1. Cuando esté fría, abra la puerta del horno hasta la posición tope de asar a la parrilla [abierta aproximadamente 10 cm (cuatro pulgadas)].
2. Sujete la puerta de cada lado. No use la manija de la puerta para levantarla.
3. Levante uniformemente hasta que la puerta se salga de los brazos de articulación.



### Para volver a colocar:

1. Sujete la puerta de cada lado.
2. Alinee las ranuras de la puerta con los brazos de articulación de la estufa.
3. Deslice la puerta hacia los brazos de articulación hasta que esté completamente asentada en las bisagras. Empuje hacia abajo las esquinas superiores de la puerta para asentarla completamente en las bisagras. La puerta no debe quedar torcida.

## Ventana del horno

### Para proteger la ventana de la puerta del horno:

1. No use agentes de limpieza abrasivos tales como esponjas de restregar de lana de acero o limpiadores en polvo pues ellos pueden rayar el vidrio.
2. No golpee el vidrio con ollas, sartenes, muebles, juguetes u otros objetos.
3. No cierre la puerta del horno hasta que las parrillas del horno no estén en su lugar.

Al golpear, rayar, hacer vibrar o esforzar el vidrio puede debilitar su estructura causando un mayor riesgo de rotura en una fecha posterior.

# Tornillos niveladores

**⚠ PRECAUCIÓN**

Verifique si el soporte antivuelco está asegurando al piso uno de los tornillos niveladores traseros. Este soporte evita que la estufa se vuelque accidentalmente.

Verifique si la estufa está nivelada cuando se instala. Si la estufa no está nivelada, gire los tornillos niveladores ubicados en cada esquina de la estufa hasta que quede nivelada.

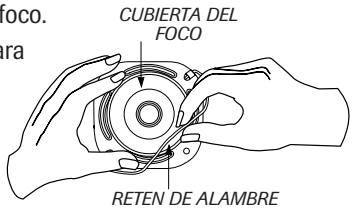
# Luz del horno

**⚠ PRECAUCIÓN**

- Desconecte la energía a la estufa antes de reemplazar el foco.
- Use un tomaollas seco para evitar posible daño a sus manos cuando esté reemplazando el foco.
- Asegúrese de que el foco esté frío antes de tocarlo.
- No toque el foco caliente con un paño húmedo pues esto puede quebrar el foco.

### Para reemplazar el foco del horno:

1. Cuando el horno esté frío, sujete la tapa de la bombilla en su lugar, luego deslice el retén de alambre fuera de la cubierta. **NOTA:** La cubierta de la bombilla se caerá si no es sujeta en su lugar cuando está sacando el retén de alambre.
2. Saque la cubierta del foco y el foco.
3. Coloque un foco de 40 watts para electrodomésticos.
4. Vuelva a colocar la cubierta de la bombilla y asegúrela con el retén de alambre.
5. Vuelva a enchufar la estufa. Vuelva a colocar la hora correcta.




# Gaveta de almacenamiento

**⚠ PRECAUCIÓN**

No guarde productos de papel o de plástico, alimentos ni materiales inflamables en esta gaveta. La gaveta puede calentarse demasiado para estos artículos cuando se está usando el horno.

La gaveta de almacenamiento puede ser retirada para que usted pueda limpiar debajo de la estufa.

### Para sacar:

1. Vacíe la gaveta y deslícela hacia afuera hasta la primera posición tope.
2. Levante la parte delantera de la gaveta.
3. Tírela hasta la segunda posición de tope.
4. Sujete los lados y levante la gaveta para retirarla.

### Para volver a colocar:

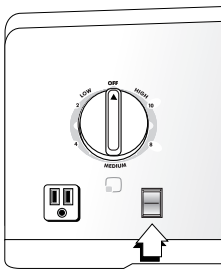
1. Inserte los extremos de las correderas de la gaveta en los rieles de la estufa.
2. Levante la parte delantera de la gaveta y suavemente empújela a la primera posición de tope.
3. Levante la gaveta nuevamente y empújela hasta que quede completamente cerrada.

# Tomacorriente para electrodomésticos pequeños

(Modelos Canadienses solamente)

El tomacorriente para electrodomésticos pequeños está ubicado en el lado inferior izquierdo del protector trasero. Asegúrese de que los cordones eléctricos no descansen sobre los elementos superiores o cerca de ellos. Si el elemento superior está encendido, el cordón y el electrodoméstico pueden dañarse.

El disyuntor del tomacorriente para electrodomésticos pequeños puede dispararse si el artefacto pequeño enchufado en él es de más de 10 amps. Para reponer el disyuntor, oprima el interruptor situado en el borde inferior del protector trasero.



# Localización y solución de averías

**Para la mayoría de los problemas, verifique primero lo siguiente.**
- Revise si los controles del horno están debidamente ajustados.
- Verifique si el enchufe está firmemente insertado en el tomacorriente.
- Verifique o vuelva a reponer el disyuntor. Verifique o reemplace el fusible.
- Verifique el suministro de energía eléctrica.

**Toda la estufa o parte de ella no funciona.**
- Revise si la superficie y/o los controles del horno están debidamente ajustados. Ver páginas 10 y 13.
- Verifique si la puerta del horno se ha desbloqueado después del ciclo de autolimpieza. Ver página 5.
- Revise si el horno está ajustado para horneado diferido o programa de limpieza. Ver páginas 4-5 y 15.
- Verifique si 'Control Lock' (Bloqueo de Control) está activado. Ver pág. 14.
- Verifique si el control está en Modo Sabático. Ver pág. 16.

**El reloj, las palabras en el indicador visual y/o las luces funcionan pero el horno no se calienta.**
- El horno puede estar programado para una función de 'Cook & Hold' o una función diferida.
- Puede estar activada la característica de bloqueo de los controles del horno. (Ver pág. 14.)

**Los resultados del horneado no son como se esperaban o son diferentes a los del horno anterior.**
- Asegúrese de que el respiradero del horno no esté bloqueado. Ver página 18 para la ubicación.
- Verifique para asegurarse de que la estufa está nivelada.
- Las temperaturas a menudo varían entre un horno nuevo y uno antiguo. A medida que pasa el tiempo, la temperatura del horno cambia y puede hacerse más caliente o más fría. Ver página 17 para las instrucciones como ajustar la temperatura del horno. ***NOTA:*** No se recomienda ajustar la temperatura si ha tenido problemas con solo una o dos recetas.

**Los alimentos no se asan a la parrilla en forma debida o salen demasiado humo.**
- Verifique las posiciones de las parrillas del horno. El alimento puede estar muy cerca del elemento.
- El elemento de asar no fue precalentado.
- El papel de aluminio se usó de manera incorrecta. Nunca forre el inserto del asador con papel de aluminio.
- La puerta del horno estaba cerrada mientras se asaba a la parrilla. Deje la puerta abierta en la primera posición (alrededor de 10 cm [4 pulgadas]).
- Recorte el exceso de grasa de la carne antes de ponerla a asar a la parrilla.
- Se usó una asadera sucia.
- El voltaje del hogar puede ser bajo.

**El horno no se autolimpia.**
- Verifique para asegurarse de que el ciclo no esté ajustado para un comienzo diferido. Ver páginas 4-5.
- Verifique si la puerta está cerrada.
- Verifique si el control está en Modo Sabático. Ver pág. 16.
- El horno puede estar a más de 205° C (400° F). La temperatura del horno debe ser inferior a 205° C (400° F) para programar un ciclo de limpieza.

**El horno no se limpió en forma debida.**
- Puede que sea necesario un tiempo de limpieza más largo.
- Los derrames excesivos, especialmente de alimentos azucarados y/o ácidos no fueron limpiados antes del ciclo de autolimpieza.

**La puerta del horno no se desbloquea después del ciclo de autolimpieza.**
- El interior del horno todavía está caliente. Deje que pase aproximadamente una hora para que el horno se enfríe antes de que se complete un ciclo de autolimpieza. La puerta puede ser abierta cuando desaparezca la palabra 'LOCK' del indicador visual.
- El control y la puerta puede estar bloqueada. Ver págs. 4 et 14 para des bloquear.

**La superficie suave muestra desgaste.**
1. Abrasiones o rayaduras pequeñas.
   - Asegúrese de que la cubierta y la parte inferior del utensilio esté limpia. No deslice utensilios de vidrio o de metal a través de la cubierta. Asegúrese de que la parte inferior del utensilio no sea áspera. Use los agentes de limpieza recomendados. Ver pág. 6.
2. Marcas de metal.
   - No deslice utensilios de metal a través de la cubierta. Cuando esté fría, limpie la cubierta con Crema para Limpieza de Cubiertas. Ver pág. 6.
3. Manchas y estrías marrones.
   - Retire los derrames rápidamente. Nunca limpie con un paño o esponja sucia. Asegúrese de que la cubierta y la parte inferior del utensilio esté limpia.
4. Areas con un brillo metálico.
   - Depósitos minerales del agua y de los alimentos. Use los agentes de limpieza recomendados. Ver pág. 6.
5. Picaduras o descascarillado
   - Limpie los derrames azucarados inmediatamente. Ver pág. 6.

**Se junta humedad en la ventana del horno o sale vapor por el respiradero del horno.**
- Esto es normal cuando se cocinan alimentos con alto contenido de humedad.
- Se usó humedad excesiva cuando limpió la ventana.

**Hay un olor fuerte o humo leve cuando se enciende el horno.**
- Esto es normal en una estufa nueva y desaparecerá después de unos pocos usos. Al iniciar un ciclo de autolimpieza se "quemarán" los olores más rápidamente.
- Si se enciende el ventilador ayudará a eliminar el humo y/o el olor.
- Suciedad excesiva de alimentos en el panel inferior del horno. Use un ciclo de autolimpieza.

**Códigos de Errores**
- 'BAKE' o 'LOCK' pueden destellar rápidamente en el indicador para avisarle que hay un error o un problema. Si 'BAKE' o 'LOCK' aparecen en el indicador visual, oprima la tecla 'CANCEL'. Si 'BAKE' o 'LOCK' continúan destellando, desconecte la energía eléctrica al electrodoméstico. Espere unos pocos minutos y vuelva a reconectar la energía eléctrica. Si continúan destellando, desconecte la energía eléctrica del electrodoméstico y llame al técnico de servicio autorizado.
- Si el horno está demasiado sucio, pueden ocurrir demasiadas llamaradas lo cual resultará en un código de error durante la limpieza. Oprima la tecla 'CANCEL' y deje que el horno se enfríe

completamente, limpie el exceso de suciedad y luego vuelva a programar el ciclo de limpieza. Si el código de error reaparece, llame a un técnico autorizado.

**Se escuchan ruidos.**
- El horno emite varios sonidos bajos. Usted puede oír los relés del horno cuando se encienden y se apagan. Esto es normal.
- A medida que el horno se calienta y se enfría, usted puede oír sonidos de piezas metálicas que se expanden y contraen. Esto es normal y no dañará su electrodoméstico.

**No se escuchan señales sonoras y el indicador visual no se activa.**
- El horno puede estar en Modo Sabático. (Ver pág. 16).

**'SAb' destella y luego se despliega continuamente.**
- El horno está en modo sabático. Para anular el modo sabático, oprima y mantenga oprimida la tecla 'CLOCK' (Reloj) durante cinco segundos.

# Cocinando en la estufa

## Controles superiores

Use estos controles para encender los elementos superiores. Se dispone de una selección infinita de ajustes del calor desde **'LOW'** (Bajo) hasta **'HIGH'** (Alto). Las perillas pueden colocarse en cualquiera de estos ajustes o entre ellos.

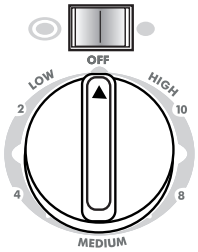
### Programación de los controles

1. Coloque el utensilio sobre el elemento superior.
2. Oprima y gire la perilla en cualquier dirección hasta el ajuste de calor deseado.
   - En el panel de control se encuentra marcado cual elemento controla cada perilla. Por ejemplo, el dibujo a la derecha indica el elemento delantero izquierdo.

3. En el panel de control hay una luz indicadora del elemento. Cuando se enciende alguna de las perillas de control, la luz se ilumina. La luz se apagará cuando todos los elementos superiores se apaguen.
4. Después de cocinar coloque la perilla en la posición **'OFF'** (Apagado). Retire el utensilio.

### Elemento doble (modelos selectos)

La cubierta está equipada con uno elemento doble situado en la parte delantera derecha de la cubierta. Esto le permite cambiar el tamaño de esto elemento.




1. Oprima la interruptor a la izquierda para usar el elemento más grande o a la derecha para usar el elemento más pequeño.
2. Oprima y gire la perilla en cualquier dirección hasta el ajuste de calor deseado.

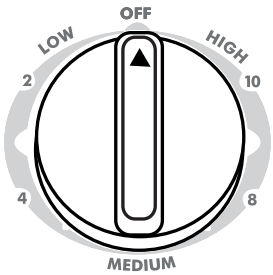
### Ajustes de calor sugeridos

El tamaño, tipo de utensilio y la cocción afectarán el ajuste del calor. Para información sobre los utensilios y otros factores que afectan los ajustes del calor, consulte el folleto *Recomendaciones sobre los Utensilios* en la página 12.

**'LOW'** (Bajo) **(2):** Los alimentos mantienen una temperatura sobre los 140°F (60°C) sin que sigan cocinándose. Los alimentos se calientan con un ajuste de calor más alta hasta que alcanzan esta temperatura.

**'Med. Low'** (Mediano Bajo) **(3-4):** Use para continuar cocinando alimentos tapados o para cocinar al vapor.

**'MEDIUM'** (Mediano) **(5-7):** Usado para mantener un hervor lento para grandes cantidades de líquido y para la mayoría de las frituras.




(El estilo del panel de control varía según el modelo)

**'Med. High'** (Mediano Alto) **(8-9):** Se usa para dorar carne, calentar aceite para freír en una sartén honda o para saltear. También para mantener un hervor rápido para cantidades grandes de líquidos.

**'HIGH'** (Alto) **(10):** Se usa para hacer hervir un líquido. Siempre reduzca el ajuste a un calor más bajo cuando los líquidos comiencen a hervir o cuando los alimentos comiencen a cocinarse.

## ⚠ PRECAUCIÓN

**ANTES DE COCINAR**

- Siempre coloque un utensilio en el elemento superior antes de encenderlo. Para evitar daño a la estufa, nunca encienda un elemento superior sin tener un utensilio sobre él.
- **NUNCA** use la cubierta de la estufa como una área para guardar alimentos o utensilios.

**MIENTRAS COCINA**

- Asegúrese de que usted sabe cual perilla controla cada elemento. Asegúrese de que usted encendió el elemento correcto.
- Comience a cocinar en un ajuste de calor alto luego reduzca a un ajuste más bajo para completar la cocción. Nunca use un ajuste de calor alto para cocinar durante un tiempo prolongado.
- **NUNCA** permita que una olla hierva hasta secarse. Esto podría dañar la olla y el electrodoméstico.
- **NUNCA** toque la superficie de la estufa hasta que no se haya enfriado. Posiblemente algunas áreas de la superficie, especialmente alrededor de los elementos, se entibien o calienten mientras está cocinando. Use tomaollas para proteger sus manos.

**DESPUES DE COCINAR**

- Asegúrese de que los elementos superiores estén apagados.
- Limpie cualquier derrame tan pronto como sea posible.

**OTROS CONSEJOS**

- Si existen armarios directamente sobre la cubierta de la estufa, coloque en ellos artículos de uso poco frecuente y que pueden ser guardados con seguridad en un área que estará sujeta al calor. Algunas temperaturas pueden no ser seguras para artículos tales como líquidos volátiles, limpiadores o rociadores en aerosol.
- **NUNCA** deje ningún artículo, especialmente artículos de plástico, sobre la cubierta de la estufa. El aire caliente proveniente del respiradero puede encender los artículos inflamables, derretir o ablandar los plásticos o aumentar la presión en los contenedores cerrados haciéndolos reventar.
- **NUNCA** permita que el papel de aluminio, los termómetros de carne o cualquier otro objeto de metal, a excepción de una olla sobre un elemento superior, tenga contacto con los elementos calefactores.
- **NUNCA** guarde artículos pesados sobre la cubierta que puedan caerse y dañarla.

# Cubiertas lisas

## Notas sobre las cubiertas lisas:

- **La cubierta de la estufa puede emitir un poco de humo y olor** la primera vez que se utiliza. Esto es normal.
- **Las cubiertas lisas retienen el calor por un cierto período después que se ha apagado la estufa.** Apague los elementos unos pocos minutos antes de que los alimentos estén completamente cocinados y use el calor restante para completar la cocción. Cuando la luz de superficie caliente se apaga (ver a continuación), el área donde se cocina estará fría al tacto. Debido a la manera en que retienen el calor, los elementos lisos no responderán tan rápidamente a los cambios en los ajustes como los elementos espirales.
- En caso de un posible derrame, retire el utensilio de la cubierta de la estufa.
- **Nunca trate de levantar la cubierta.**
- La superficie lisa puede verse descolorida cuando está caliente. Esto es normal y desaparecerá cuando la superficie se enfríe.

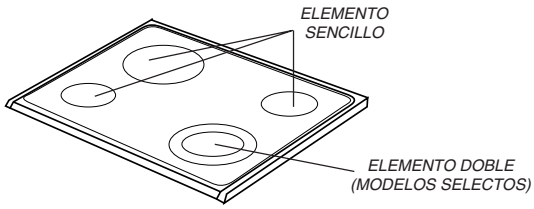
## Elementos superiores

Los elementos superiores en su estufa están identificados por círculos permanentes en la superficie lisa. Para cocinar de manera más eficiente, use un utensilio que sea del mismo tamaño que el elemento.

***Los utensilios no deben extenderse más allá de 25 mm (1 pulgada) del tamaño del elemento.***

Cuando se enciende un control, se puede ver un resplandor a través de la superficie lisa. **El elemento pasará por ciclos de encendido y apagado para mantener el ajuste de calor seleccionado, aún en el ajuste 'Hi' (Alto).**

Para mayor información sobre los utensilios consulte la sección *Recomendaciones sobre los Utensilios* en la página 12.




## Luz indicadora de superficie caliente

La luz indicadora de superficie caliente se encuentra en el panel de control. La luz se iluminará cuando cualquiera de los elementos superiores esté caliente. Permanecerá encendida aún después de que el control sea apagado, hasta que el área se haya enfriado.

# Consejos para proteger la cubierta lisa

## Limpieza (ver página 6 para mayor información)

- Antes de usar por primera vez, limpie la cubierta.
- Limpie la cubierta diariamente o después de cada uso. Esto la mantendrá con una buena apariencia y puede evitar que se dañe.
- Si se produce un derrame cuando esté cocinando, límpielo inmediatamente de la cubierta cuando ésta esté caliente para evitar una limpieza más difícil después. Tenga mucho cuidado, limpie el derrame con una toalla seca y limpia.
- No deje que los derrames permanezcan sobre la cubierta o sobre la moldura de la cubierta por un período de tiempo prolongado.
- **Nunca** use polvos de limpieza abrasivos ni esponjas de restregar que puedan rayar la cubierta.
- **Nunca** use blanqueador a base de cloro, amoníaco ni otros limpiadores que no hayan sido específicamente recomendados para usar en el vidrio cerámico.

## Para evitar marcas y rayaduras

- No use utensilios de vidrio. Pueden rayar la superficie.
- **Nunca** coloque un soporte o un aro de wok entre la cubierta y el utensilio. Estos artículos pueden marcar o rayar la cubierta.
- No deslice utensilios de aluminio a través de una cubierta caliente. Los utensilios pueden dejar marcas que deben ser limpiadas inmediatamente. (Ver Limpieza, página 6.)
- Asegúrese de que la cubierta y la parte inferior del utensilio estén limpias antes de encender la estufa a fin de evitar rayaduras.
- Para evitar las rayaduras o daño a la cubierta de vidrio cerámico, no deje azúcar, sal o grasas sobre los elementos. Limpie la cubierta con un paño limpio o con toallas de papel antes de usarla.
- **Nunca** deslice utensilios de metal pesados a través de la cubierta pues pueden rayarla.

## Para evitar las manchas

- **Nunca** use un paño o una esponja sucia para limpiar la cubierta de la estufa. Esto puede dejar una película que puede manchar la cubierta después que el área se calienta.
- Si se continúa cocinando sobre una superficie sucia se puede/podrá producir una mancha permanente.

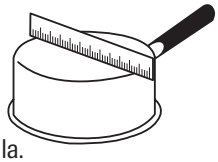
## Para evitar otros daños

- No deje que en la cubierta caliente se derritan plásticos, azúcar o alimentos con alto contenido de azúcar. Si esto sucede, limpie inmediatamente. (Ver *Limpieza*, página 6.)
- **Nunca** deje que una olla hierva hasta quedar seca pues esto dañará la superficie y el utensilio.
- **Nunca** use la cubierta como una superficie de trabajo ni como una tabla de cortar.
- **Nunca** cocine alimentos directamente sobre la cubierta.
- No use un utensilio pequeño en un elemento grande. Esto no sólo desperdicia energía sino que también pueden producirse derrames calientes sobre la cubierta los cuales requieren limpieza adicional.
- No use utensilios especiales que no sean planos, de tamaño mayor o desnivelados tal como la parte inferior redonda de los woks, con fondos acanalados y/o parrillas y ollas de gran tamaño para preparar conservas.
- No use aluminio ni contenedores de papel de aluminio. El aluminio se puede derretir en la cubierta de vidrio cerámico. Si el metal se derrite en la cubierta, no use la estufa. Llame a un técnico autorizado.

# Recomendaciones sobre los utensilios

Si se usan los utensilios correctos se pueden ahorrar muchos problemas, tal como prolongación del tiempo de cocción de los alimentos u obtención de resultados no consistentes. Los utensilios correctos reducen el tiempo de cocción, usan menos energía eléctrica y cocinan los alimentos de manera más uniforme.

## Prueba de las ollas planas



Verifique si sus ollas son planas.

### La prueba de la regla:

1. Coloque una regla a través del fondo de la olla.
2. Colóquela a la luz.
3. Poca o ninguna luz debe verse debajo de la regla.

### La prueba de la burbuja:

1. Coloque una pulgada de agua en la olla. Coloque la olla en la cubierta y gire el control a **'HIGH'** (Alto).
2. Observe la formación de burbujas a medida que el agua se calienta. Las burbujas uniformes significan buen rendimiento y las burbujas no irregulares indican puntos calientes y cocción dispareja.

| Use | Evite |
|---|---|
| Utensilios planos y suaves. | Los utensilios con fondos acanalados o arqueados. Los utensilios con fondos irregulares no cocinan uniformemente los alimentos y algunas veces no pueden hervir líquido. |
| Utensilios de material grueso. | Los utensilios de metales delgados o de vidrio. |
| Utensilios que sean del mismo tamaño que el elemento. | Los utensilios más pequeños o más grandes que el elemento en 2,5 cm (1 pulgada). |
| Mangos seguros. | Los utensilios con mangos sueltos o rotos. Mangos pesados que pueden inclinar el utensilio. |
| Tapas herméticas. | Las tapas sueltas. |
| Woks con fondo plano. | Los woks con fondo apoyado en un aro. |

# Utensilios para preparar conservas y de tamaños grandes

**Todas las ollas para preparar conservas y las ollas grandes deben tener fondos planos y deben ser hechos de materiales gruesos.** Esto es muy importante para las cubiertas lisas. La base no debe ser más de 2,5 cm (1 pulgada) más grande que el elemento.

Cuando las ollas de preparar conservas y las ollas de tamaños grandes no cumplen estos requisitos, la cocción pueden demorar más tiempo y se pueden dañar las cubiertas de las estufas.

Algunas ollas de preparar conservas tienen bases pequeñas para usarlas en las superficies lisas de las estufas.

**Cuando esté preparando conservas, use el ajuste de calor alto hasta que el agua comience a hervir** o se logra la presión en el olla. Reduzca el calor al ajuste más bajo que mantenga el hervor o la presión. Si no se reduce el calor, se puede dañar la cubierta de la estufa.

# Panel de Control

| | |
|---|---|
| 'BROIL' (Asar a la Parrilla) | Se usa para asar a la parrilla y dorar los alimentos. |
| 'BAKE' (Hornear) | Se usa para hornear y asar. |
| ▲ (Más) o' ▼ (Menos) | Programa o cambia la hora, la temperatura del horno. Programa asar a la parrilla 'HI' o 'LO'. |
| 'TIMER' (Temporizador) | Programa al temporizador. |
| 'COOK & HOLD' (Cocción y Mantener Caliente) | Se usa para hornear durante un tiempo seleccionado, luego mantiene el alimento caliente durante una hora. |
| 'CLEAN' (Limpieza) | Se usa para programar un ciclo de autolimpieza. |
| 'DELAY' (Diferido) | Programa el horno para comenzar a hornear o limpiarse a una hora posterior. |
| 'CLOCK' (Reloj) | Se usa para programar la hora del día. |
| 'KEEP WARM' (Mantener Caliente) | Se usa para mantener caliente en el horno el alimento cocinado. |
| 'CANCEL' (CANCELAR) | Cancela todas las funciones a excepción del temporizador y el reloj. |

# Uso de las Teclas

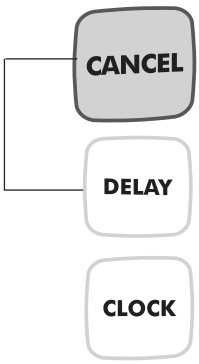
- Oprima la tecla deseada.
- Oprima ▲ o ▼ para programar el tiempo o la temperatura.
- Se escuchará una señal sonora cada vez que oprima una tecla.
- Se escucharán dos señales sonoras si ocurre un error en la programación.

**Nota:** Cuatro segundos después de haber oprimido la tecla ▲ o ▼ el tiempo o la temperatura será automáticamente programada. Si transcurren más de 30 segundos después de haber oprimido una tecla de función y antes de oprimir las teclas ▲ o ▼, la función será cancelada y el indicador visual volverá al despliegue anterior.

# 'Clock' (Reloj)

El reloj puede ser ajustado para desplegar la hora ya sea en formato de 12 horas o 24 horas. El reloj ha sido programado en la fábrica para el formato de 12 horas.

### Para cambiar el reloj a formato de 24 horas:




1. Oprima y mantenga oprimidas las teclas 'CANCEL' y 'DELAY' durante tres segundos.
2. Oprima ▲ o ▼ para programar el formato de 12 horas o 24 horas.
3. Programe la hora del día siguiendo las instrucciones indicadas abajo.

### Programación del Reloj:




1. Oprima la tecla 'CLOCK'.
   - La hora del día y dos puntos destellan en el indicador.
2. Oprima ▲ o ▼ para programar la hora del día.
   - Los dos puntos continúan destellando.
3. Oprima la tecla 'CLOCK' nuevamente o espere cuatro segundos.



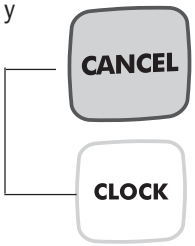
Cuando se conecta energía eléctrica al horno o después de una interrupción de la energía eléctrica, la última hora del reloj previa a la interrupción destellará en el indicador.

Para desplegar la hora del día cuando el indicador esté mostrando otra función de tiempo, oprima la tecla 'CLOCK'.

La hora del reloj no puede ser cambiada cuando el horno ha sido programado para 'Delay Cook', 'Delay Clean' o 'Cook & Hold'.

### Para cancelar el despliegue del reloj:

Si no desea que el indicador visual muestre la hora del día:




Oprima y mantenga oprimida las teclas 'CANCEL' y 'CLOCK' durante tres segundos. La hora del día desaparecerá del indicador.

Cuando se cancela el despliegue del reloj, oprima la tecla 'CLOCK' para desplegar brevemente la hora del día.

### Para restaurar el despliegue del reloj:

Oprima y mantenga oprimida las teclas 'CANCEL' y 'CLOCK' durante tres segundos. La hora del día reaparecerá en el indicador.

# 'Timer' (Temporizador)

El temporizador puede ser programado de un minuto (00:01) hasta 99 horas y 59 minutos (99:59).

El temporizador puede ser usado independientemente de cualquier otra actividad del horno. Además puede ser programado cuando otra función del horno esté en funcionamiento.

El temporizador no controla el horno. Solamente controla una señal sonora.

### Para programar el temporizador:

1. Oprima la tecla 'TIMER' (Temporizador).
   - '0:00' se ilumina en el indicador visual.
   - Los dos puntos destellarán.
2. Oprima la tecla ▲ (Más) o ▼ (Menos) hasta que el tiempo correcto aparezca en el indicador visual.
   - Los dos puntos continúan destellando.
3. Oprima nuevamente la tecla 'TIMER' o espere cuatro segundos.
   - Los dos puntos continúan destellando y comienza la cuenta regresiva del tiempo.
   - El último minuto de la cuenta regresiva del temporizador se desplegará en segundos.
4. Al final del tiempo programado, se escuchará una señal sonora larga.

### Para cancelar el temporizador:

1. Oprima y mantenga oprimida la tecla 'TIMER' durante tres segundos.

   U

2. Oprima la tecla 'TIMER' y coloque la hora a 00:00.

# Bloqueo de los Controles

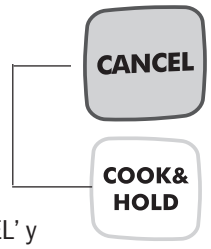
El teclado pueden ser bloqueados para seguridad, limpieza o evitar el uso no autorizado. No funcionarán cuando estén bloqueados.

Si el horno está en uso, los controles pueden bloquearse.

La hora actual del día permanecerá en el indicador cuando los controles estén bloqueados.

### Para bloquear:

Oprima y mantenga oprimidas las teclas 'CANCEL' y 'COOK & HOLD' durante tres segundos.




- 'LOCK' destella en el indicador visual.

### Para desbloquear:

Oprima y mantenga oprimidas las teclas 'CANCEL' y 'COOK & HOLD' durante tres segundos.

- 'LOCK' desaparece del indicador visual.

# Códigos de Errores

'BAKE' o 'LOCK' pueden destellar rápidamente para advertirle que hay un error o un problema. Si 'BAKE' o 'LOCK' destellan en el indicador visual, oprima le tecla 'CANCEL'. Si 'BAKE' o 'LOCK' continúan destellando, desconecte la corriente eléctrica hacia el artefacto. Espere unos pocos minutos y vuelva a conectar la corriente eléctrica. Si las palabras aún continúan destellando, desconecte la corriente eléctrica hacia el artefacto y llame a un técnico de servicio autorizado.

# 'Bake' (Horneado)

### Para programar 'Bake' (Horneado):

1. Oprima la tecla 'BAKE'.
   - 'BAKE' destellará.
   - '000' destellará en el indicador visual.
2. Seleccione la temperatura del horno. La temperatura del horno puede ser programada de 75° a 285° C (170° a 550° F). Oprima u oprima y mantenga oprimida la tecla ▲ (Más) o ▼ (Menos).



   - Cuando cualquiera de estas dos teclas se oprime por primera vez, 175° (350°) se iluminará.
   - Oprima la tecla ▲ para aumentar la temperatura.
   - Oprima la tecla ▼ para disminuir la temperatura.
3. Oprima la tecla 'BAKE' nuevamente o espere cuatro segundos.
   - 'BAKE' dejará de destellar y se iluminará en el indicador visual.

   - 38° (100°) o la temperatura actual del horno se desplegará. La temperatura se elevará en incrementos de 3° (5°) hasta que se alcance la temperatura programada.
4. Espere a que el horno se precaliente durante 8-15 minutos.
   - Cuando el horno llega a la temperatura programada se escuchará una señal sonora larga.
   - Para verificar la temperatura programada durante el precalentamiento del horno, oprima la tecla 'BAKE'.
5. Coloque el alimento en el centro del horno, dejando un mínimo de dos pulgadas entre el utensilio y las paredes del horno.
6. Verifique el progreso de la cocción cuando haya transcurrido el tiempo mínimo recomendado. Continúe la cocción si es necesario.
7. Al término de la cocción, oprima la tecla 'CANCEL'.

8. Retire el alimento del horno.

## Diferencias del horneado entre su horno antiguo y su horno nuevo

Es normal observar algunas diferencias en el tiempo de horneado de su horno antiguo y su horno nuevo. Vea *"Ajuste de la Temperatura del Horno"* en la página 17.

### Notas:

- **Para cambiar la temperatura del horno durante el proceso de cocción**, oprima la tecla 'BAKE', luego oprima ▲ o ▼ hasta que se despliegue la temperatura deseada.
- **Para cambiar la temperatura del horno durante 'Preheat'**, oprima **dos veces** la tecla 'BAKE', luego oprima ▲ o ▼ hasta que se despliegue la temperatura deseada.
- Si olvida apagar el horno, se apagará automáticamente después de transcurrir 12 horas. Si desea desactivar esta característica, vea la página 16.

# 'Cook & Hold' (Cocción y Mantener Caliente)

**'Cook & Hold'** le permite hornear durante una cantidad determinada de tiempo, seguido de un ciclo 'Keep Warm' de una hora.

### Para programar 'Cook & Hold':

1. Oprima la tecla 'COOK & HOLD'.
   - 'BAKE' y 'HOLD' destellan.
   - '000' se ilumina en el indicador visual.
2. Seleccione la temperatura del horno. La temperatura del horno puede ser programada de 75° a 285° C (170° a 550° F). Oprima u oprima y mantenga oprimida la tecla ▲ o ▼.



   - Oprima la tecla ▲ para aumentar la temperatura.
   - Oprima la tecla ▼ para disminuir la temperatura.

3. Oprima la tecla 'COOK & HOLD' nuevamente O espere cuatro segundos.
   - 'HOLD' destella.
   - '00:00' destella en el indicador visual.
4. Programe la cantidad de tiempo durante la cual usted desea hornear oprimiendo la tecla ▲ o ▼, El tiempo de horneado puede programarse desde 10 minutos (00:10) hasta 11 horas, 59 minutos (11:59).
   - 'BAKE' y 'HOLD' se iluminan en el indicador visual.
   - El tiempo de horneado se iluminará en el indicador visual.
   - Comenzará la cuenta regresiva del tiempo de horneado.

### Cuando haya expirado el tiempo de cocción:

- Se escucharán cuatro señales sonoras.
- 'BAKE' se apagará.
- 'HOLD' y 'WARM' se iluminarán.
- En el indicador se desplegará 75° (170°).

### Después de una hora en 'HOLD WARM' (Mantener Caliente):

- 'End' se desplegará.
- La hora del día volverá a desplegarse en el indicador visual.

### Para cancelar 'Cook & Hold' en cualquier momento:

Oprima la tecla 'CANCEL'. Retire el alimento del horno.

## 'Delay Bake' (Horneado diferido)

**⚠ PRECAUCIÓN**

No use horneado diferido para alimentos de corta duración tales como productos lácteos, cerdo, carne de ave o mariscos.

Cuando usa **'Delay'**, el horno comienza a cocinar más tarde en el día. Programe la cantidad de tiempo que usted desea diferir antes de que se encienda el horno y cuanto tiempo desea cocinar el alimento. El horno comienza a calentar en la hora seleccionada y cocina durante el tiempo especificado, pues mantiene el alimento caliente durante una hora.

El tiempo diferido puede programarse de 10 minutos (00:10) hasta 11 horas, 59 minutos (11:59).

### Para programar un ciclo de horneado diferido:

1. Oprima la tecla 'DELAY'.
   - 'DELAY' destella.
   - '00:00' destella en el indicador visual.
2. Oprima la tecla ▲ (Más) o ▼ (Menos) para programar el tiempo diferido.



Cuando 'DELAY' esté todavía destellando:

3. Oprima la tecla 'COOK & HOLD'.
   - '000' se ilumina en el indicador visual.
   - 'BAKE' y 'HOLD' destellan.

4. Oprima ▲ para programar la temperatura de horneado.
   - '00:00' y 'HOLD' destellan.
   - 'BAKE' permanece iluminado.
5. Oprima ▲ para programar el tiempo de horneado.
   - En el indicador visual se iluminan el tiempo difierdo, 'DELAY', 'BAKE', y 'HOLD'.

### Cuando el tiempo diferido ha expirado:

- 'DELAY' se apagará.
- Se despliega el tiempo y de horneado.
- Se despliega 'BAKE' y 'HOLD'.

### Para programar un tiempo diferido cuando ya se ha programado 'Cook & Hold':

1. Oprima la tecla 'DELAY'.
   - 'DELAY' destella.
   - '00:00' se despliega en el indicador visual.



2. Oprima la tecla ▲ o ▼ para programar el tiempo diferido.
   - Después de cuatro segundos, 'DELAY' permanecerá iluminado para recordarle que se ha programado un ciclo de horneado diferido.

### Cuando ha expirado el tiempo diferido y el horno comienza a funcionar:

- Se desplegará el tiempo de horneado.
- 'DELAY' se apagará.
- 'BAKE' y 'HOLD' permanecerán iluminados.

### Para cancelar:

Oprima la tecla 'CANCEL'.

- Todas las funciones de horneado controladas o no por el temporizador serán canceladas.
- La hora del día volverá a desplegarse en el indicador visual.

**Notas:**

- No use horneado diferido para los artículos que necesitan precalentamiento del horno, tal como pasteles, galletas y panes.
- No use horneado diferido si el horno ya está caliente.

# ‘Keep Warm’ (Mantener caliente)

Para mantener calientes en forma segura alimentos calientes o para calentar panes y platos.

### Para programar ‘Keep Warm’:

1. Oprima la tecla ‘KEEP WARM’.
   - ‘WARM’ destella.
   - ‘000’ se despliega en el indicador visual.
2. Seleccione la temperatura de ‘Keep Warm’. La temperatura para ‘Keep Warm’ puede ser programada de 63° a 90° C (145° a 190° F). Oprima u oprima y mantenga oprimida la tecla ▲ (Más) o ▼ (Menos).
   - Cuando cualquiera de estas dos teclas se oprime por primera vez, 75° (170°) se iluminará.
   - Oprima la tecla ▲ para aumentar la temperatura.
   - Oprima la tecla ▼ para disminuir la temperatura.

   ‘WARM’ y la temperatura se desplegarán en el indicador cuando el ciclo ‘Keep Warm’ esté activo.

### Para cancelar ‘Keep Warm’:

1. Oprima la tecla ‘CANCEL’.
2. Retire el alimento del horno.

## Notas:

- Para calidad óptima de los alimentos, los alimentos cocinados en el horno deben ser mantenidos calientes por no más de 1 a 2 horas.
- Para evitar que los alimentos se sequen, cúbralos levemente con papel de aluminio o una tapa.
- **Para calentar panecillos:**
  - cubra levemente los panecillos con papel de aluminio y colóquelos en el horno.
  - oprima las teclas ‘KEEP WARM’ y ▲ para programar 75° C (170° F).
  - caliente durante 12 a 15 minutos.
- **Para calentar platos:**
  - coloque 2 pilas de cuatro platos cada una en el horno.
  - oprima las teclas ‘KEEP WARM’ y ▲ para programar 75° C (170° F).
  - caliente los platos durante cinco minutos, apague el horno y deje los platos en el horno durante 15 minutos más.
  - use solamente platos resistentes al horno, verifique con el fabricante.
  - no coloque los platos calientes sobre una superficie fría pues el cambio rápido de temperatura puede causar fisuras superficiales o rotura.

# Cierre automático/Modo sabático

El horno se apagará automáticamente después de 12 horas si usted lo deja accidentalmente encendido. Esta característica de seguridad puede ser desactivada.

### Para cancelar el cierre automático de 12 horas y dejar que el horno funcione continuamente durante 72 horas:

1. Programe el horno para hornear (ver página 18).
2. Oprima y mantenga oprimida la tecla ‘CLOCK’ durante cinco segundos.
   - ‘SAb’ se desplegará y destellará durante cinco segundos.
   - ‘SAb’ se desplegará continuamente hasta que se desactive o hasta que transcurra el límite de 72 horas.
   - ‘BAKE’ también se desplegará si se está usando un ciclo de horneado cuando el horno está en Modo Sabático.

   Todas las otras funciones EXCEPTO ‘BAKE’ (‘Timer’, ‘Keep Warm’, ‘Clean’, etc.) están bloqueadas durante el Modo Sabático.

### Para cancelar ‘Bake’ cuando el Modo Sabático está activo:

Oprima ‘CANCEL’.

- ‘BAKE’ se apagará en el indicador visual.
- No se oirá ninguna señal sonora.

### Para cancelar el Modo Sabático:

1. Oprima la tecla ‘Clock’ durante cinco segundos.

   O
2. Después de 72 horas, el Modo Sabático terminará.
   - ‘SAb’ destellará durante cinco segundos.
   - La hora del día reaparecerá en el indicador visual.

## Notas:

- El Modo Sabático puede ser activado en cualquier momento, esté o no el horno encendido.
- El Modo Sabático no se puede activar si las teclas están bloqueadas o cuando la puerta está bloqueada.
- Si el horno está horneando cuando el Modo Sabático es programado, ‘BAKE’ se apagará al final del ciclo de horneado. No se emitirán señales sonoras.
- Cuando comienza el Modo Sabático, no se emitirá la señal sonora de precalentamiento.
- Cuando el Modo Sabático está activo, todos los avisos, mensajes y señales sonoras están desactivados.
- Si oprime la tecla ‘CANCEL’ se cancelará un ciclo ‘Bake’, sin embargo el control permanecerá en Modo Sabático.
- Si falla la corriente eléctrica, cuando vuelva la energía el horno se activará en Modo Sabático con 72 horas restantes y ningún ciclo activo.

# Ajuste de la temperatura del horno

La exactitud de las temperaturas del horno es cuidadosamente probada en la fábrica. Es normal notar alguna diferencia entre la temperatura de horneado, entre un horno nuevo y un horno antiguo. Con el correr del tiempo, la temperatura del horno puede cambiar.

Usted puede ajustar la temperatura del horno, si considera que su horno no está horneando o dorando en forma correcta. Para decidir cuanto debe cambiar la temperatura, programe la temperatura del horno a 15° C (25° F) más alta o más baja que la temperatura indicada en sus recetas, luego hornee. Los resultados de la "prueba" pueden darle una idea de cuanto ajustar la temperatura.

### Ajuste de la temperatura del horno:

1. Oprima 'BAKE'.
2. Programe 285° (550°) oprimiendo la tecla ▲ (Más).
3. Oprima y mantenga oprimida la tecla 'BAKE' durante varios segundos o hasta que 0° aparezca en el indicador visual.

   Si la temperatura del horno ha sido previamente ajustada, el cambio aparecerá en el indicador visual. Por ejemplo, si la temperatura del horno fue reducida en 8° C (15° F) el indicador mostrará - 8° (-15°).
4. Oprima la tecla ▲ (Más) o ▼ (Menos) para ajustar la temperatura.

   Cada vez que se oprime una tecla, la temperatura cambia en 3° C (5° F). La temperatura del horno puede ser aumentada o disminuida en 3° a 20° C (5° a 35° F).
5. La hora del día reaparecerá automáticamente en el indicador visual.

   No necesita reajustar la temperatura del horno si hay una falla o interrupción de energía eléctrica. Las temperaturas de asar a la parrilla y limpieza no pueden ser ajustadas.

# 'Broiling' (Asar a la parrilla)

### Para programar 'Broil':

1. Oprima la tecla 'BROIL'.
   - 'BROIL' destella.
   - 'SET' se despliega en el indicador.
2. Oprima la tecla ▲ (Más) para programar asar a la parrilla 'HI' u oprima la tecla ▼ (Menos) para programar asar la parrilla 'LO'.
   - En el indicador visual se desplegará 'HI' o 'LO'.
   - Selecciones 'HI broil' 285° C (550° F) para asado a la parrilla normal. Seleccione 'LO broil' 230° C (450° F) para asar a la parrilla con temperatura baja alimentos que deben ser cocinados por más tiempo, tal como la carne de ave.
3. Después de cuatro segundos, el horno comenzará a funcionar.
   - 'BROIL' continuará iluminado.

4. Para un dorado óptimo, precaliente el elemento de asar a la parrilla durante 3 a 4 minutos antes de colocar el alimento.
5. Coloque el alimento en el horno. Deje la puerta abierta aproximadamente 10 cm (cuatro pulgadas) (el primer tope).
6. Dé vuelta a la carne una vez aproximadamente a mitad de la cocción.
7. Cuando el alimento esté cocinado, oprima la tecla 'CANCEL'. Retire el alimento y la asadera del horno.
   - La hora del día volverá a desplegarse en el indicador visual.

## Tabla de asar a la parrilla

| ALIMENTOS | POSICION DE LA PARRILLA* | TERMINO DE COCCION | TIEMPO TOTAL DE COCCION (MINUTOS) |
|---|---|---|---|
| **Carne de Res** | | | |
| Biftec, 2,5 cm (1") | 4 | A medio asar | 15 - 18 minutos |
| | 4 | Bien asado | 19 - 23 minutos |
| Hamburguesas, 1,9 cm (3/4") de grosor | 4 | Bien asado | 15 - 18 minutos |
| **Carne de Cerdo** | | | |
| Tocino | 4 | Bien asado | 6 - 10 minutos |
| Chuletas, 2,5 cm (1") | 4 | Bien asado | 22 - 26 minutos |
| Jamón - Rebanadas precocidas, 1,3 cm (1/2") de grosor | 4 | Tibio | 8 - 12 minutos |
| **Carne de Ave** | | | 'LO Broil' |
| Presas de pollo | 3 o 4 | Bien asado | 28 - 38 minutos |
| **Mariscos** | | | |
| Bistecs de pescado, con mantequilla, 2,5 cm (1") de grosor | 4 | Desmenuzado | 10 - 15 minutos |
| Filetes de pescado | 4 | Desmenuzado | 8 - 12 minutos |

* La posición de la parrilla superior es #5

**Nota:** Esta tabla es sólo una guía. Los tiempos pueden variar con el tipo de alimento que se está cocinando.

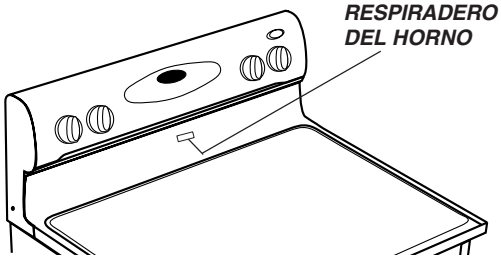
## Notas:

- Para mejores resultados cuando ase a la parrilla, use una asadera diseñada para asar a la parrilla.
- Los tiempos de asar a la parrilla aumentarán y el dorado será más claro si el electrodoméstico es instalado en un circuito de 208 voltios.
- 'HI' se usa para la mayoría de los asados a la parrilla. Use 'LO broil' cuando ase a la parrilla alimentos que necesitan cocción prolongada. La temperatura inferior permite que el alimento se cocine hasta quedar bien asado sin dorarse demasiado.
- Los tiempos de asado a la parrilla pueden ser más largos cuando se selecciona la temperatura más baja de asar a la parrilla.
- El alimento debe ser dado vuelta cuando está a mitad del tiempo de asar.

# Respiradero del horno

Cuando el horno está en uso, el área cerca del respiradero puede calentarse lo suficiente como para causar quemaduras. Nunca bloquee la abertura del respiradero.

**El respiradero del horno se encuentra debajo del respaldo protector de su estufa.**




No coloque plásticos cerca de la abertura del respiradero pues el calor que sale puede deformar o derretir el plástico.

# 'Oven Light' (Luz del horno)

Oprima el interruptor de la luz del horno en el panel de control para encender y apagar la luz del horno.

oven light

# Panel inferior del horno

Proteja el panel inferior del horno contra derrames, especialmente azucarados o acídicos, pues pueden descolorar la porcelana esmaltada. Use el utensilio de tamaño correcto a fin de evitar derrames. **No coloque utensilios ni papel de aluminio directamente en la parte inferior del horno.**

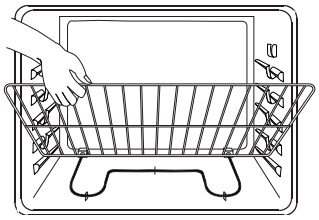
# Parrillas del horno

## ⚠ PRECAUCIÓN

- No intente cambiar la posición de las parrillas cuando el horno esté caliente.
- No use el horno para guardar alimentos ni utensilios.

El horno tiene dos parrillas. Todas las parrillas tienen un borde con tope de enganche.

### Para retirar la parrilla:



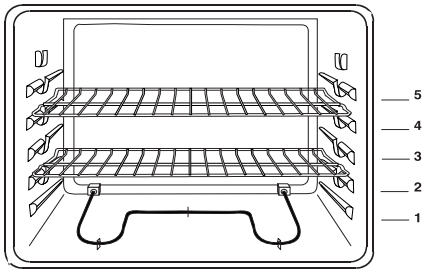
1. Tire de la parrilla derecho hacia afuera hasta que se detenga en la posición del tope de enganche.
2. Levante el frente de la parrilla y tire de la parrilla hacia afuera.

### Para reinstalar la parrilla:

1. Coloque la parrilla en el soporte de la parrilla en el horno.
2. Incline levemente hacia arriba el extremo delantero; deslice la parrilla hacia atrás hasta que pase sobre los topes de enganche.
3. Baje el frente de la parrilla y deslícela hacia adentro del horno.

**No cubra una parrilla completa con papel de aluminio ni coloque papel de aluminio en la parte inferior del horno. Se afectarán los resultados del horneado y se puede dañar la parte inferior del horno.**

# Posiciones de la parrilla




**PARRILLA 5** (la posición más alta)**:** Se usa para tostar pan o asar a la parrilla alimentos delgados no grasosos.

**PARRILLA 4:** Se usa para la mayoría de los asados a la parrilla.

**PARRILLA 3:** Se usa para hornear alimentos en una bandeja de hornear galletas o un molde para rollo de mermelada, para pasteles, pays de frutas o alimentos congelados.

**PARRILLA 2:** Se usa para asar cortes de carne pequeños, cacerolas, hornear baguetas de pan, pasteles en moldes de tubo o flanes.

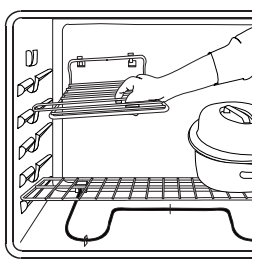
**PARRILLA 1:** Se usa para asar pedazos grandes de carne y carne de ave, pays congelados, suflés de postre o pasteles esponjosos.

**HORNEADO CON VARIAS PARRILLAS:**

**Dos parrillas:** Use las posiciones 2 y 4, o 1 y 4.

## Media parrilla

Se dispone, como accesorio, de una media parrilla para aumentar la capacidad del horno. Se instala en la sección superior del lado izquierdo del horno y ofrece espacio para una plato de verduras cuando se ha colocado una asadera grande en la parrilla inferior. Póngase en contacto con su distribuidor para obtener el accesorio "HALFRACK" o para solicitar, llame al 1-877-232-6771.



# Garantía y servicio

## Garantía

### Garantía limitada de un año - Piezas y mano de obra

Durante **un (1) año** a partir de la fecha original de compra al detal, se reparará o reemplazará gratuitamente cualquier pieza que falle durante el uso normal en el hogar.

### Residentes canadienses

Las garantías anteriores cubren solamente aquellos electrodomésticos instalados en Canadá que han sido certificados o aprobados por las agencias de pruebas correspondientes para el cumplimiento con la Norma Nacional de Canadá a menos que el electrodoméstico haya sido traído a Canadá desde los EE.UU. debido a un cambio de residencia.

*Las garantías específicas expresadas anteriormente son las **ÚNICAS** garantías provistas por el fabricante. Estas garantías le otorgan derechos legales específicos. Usted puede tener otros derechos que varían de un estado a otro.*

LA ÚNICA Y EXCLUSIVA SOLUCIÓN PARA EL CLIENTE BAJO ESTA GARANTÍA LIMITADA ES LA REPARACIÓN DEL PRODUCTO SEGÚN SE INDICA AQUÍ. LAS GARANTÍAS IMPLÍCITAS, INCLUYENDO LAS GARANTÍAS DE COMERCIALIZACIÓN O DE APTITUD PARA UN PROPÓSITO EN PARTICULAR ESTÁN LIMITADAS A UN AÑO O AL PERÍODO DE TIEMPO MÍNIMO PERMITIDO POR LA LEY. MAYTAG CORPORATION NO SERÁ RESPONSABLE DE DAÑOS INCIDENTALES O CONSECUENTES. ALGUNOS ESTADOS Y PROVINCIAS NO PERMITEN LA EXCLUSIÓN O LIMITACIÓN DE DAÑOS INCIDENTALES O CONSECUENTES O LA LIMITACIÓN DE LA DURACIÓN DE LAS GARANTÍAS IMPLÍCITAS DE COMERCIALIZACIÓN O APTITUD, POR LO QUE ESTAS EXCLUSIONES O LIMITACIONES PUEDEN NO APLICARSE EN SU CASO. ESTA GARANTÍA LE OTORGA DERECHOS LEGALES ESPECÍFICOS. USTED TAMBIÉN PUEDE TENER OTROS DERECHOS QUE VARÍAN DE UN ESTADO A OTRO O DE UNA PROVINCIA A OTRA.

## Lo que no cubren estas garantías

1. Situaciones y daños resultantes de cualquiera de las siguientes situaciones:
   a. Instalación, entrega o mantenimiento inapropiados.
   b. Cualquier reparación, modificación, alteración o ajuste no autorizados por el fabricante o taller de servicio autorizado.
   c. Mal uso, abuso, accidentes, uso no razonable o hechos fortuitos.
   d. Corriente, voltaje, suministro eléctrico o suministro de gas incorrectos.
   e. Ajuste inadecuado de cualquier control.
2. Las garantías quedan nulas si los números de serie originales han sido retirados, alterados o no se pueden determinar fácilmente.
3. Bombillas, filtros de agua y filtros de aire.
4. Los productos comprados para uso comercial o industrial.
5. El costo del servicio o llamada de servicio para:
   a. Corregir errores de instalación. Para los productos que requieran ventilación, se deben usar conductos de metal rígido.
   b. Instruir al usuario en el uso adecuado del producto.
   c. Transporte del electrodoméstico al establecimiento de servicio y de regreso.
6. Cualquier pérdida de alimentos debido a fallas del refrigerador o congelador.
7. Costos de viaje y transporte de servicio en áreas remotas.
8. Esta garantía no se aplica fuera de los Estados Unidos y Canadá. Póngase en contacto con su distribuidor para determinar si se aplica cualquier otra garantía.
9. Los daños consecuentes o incidentales sufridos por cualquier persona como resultado del incumplimiento de esta garantía. En algunos estados no se permite la exclusión o limitación de daños consecuentes o incidentales, por lo tanto la limitación o exclusión anterior puede no aplicarse en su caso.

## Si necesita servicio

Primero revise la sección de localización y solución de averías en su guía de uso y cuidado o llame al distribuidor donde adquirió el electrodoméstico. También puede llamar a Maytag Services, LLC, Atención al cliente, al 1-800-688-9900 en EE.UU. y al 1-800-688-2002 en Canadá para ubicar a un agente de servicio calificado.

- Asegúrese de conservar el comprobante de compra para verificar el estado de la garantía. Consulte la sección sobre la GARANTÍA para mayor información sobre las responsabilidades del propietario para obtener servicio bajo la garantía.
- Si el distribuidor o la compañía de servicio no pueden resolver el problema, escriba a Maytag Services, LLC, Attn: CAIR® Center, P.O. Box 2370, Cleveland, TN 37320-2370 o llame al **1-800-688-9900 en EE.UU. y al 1-800-688-2002 en Canadá**.
- Las guías del propietario, manuales de servicio e información sobre las piezas pueden solicitarse a Maytag Services, LLC, Atención al cliente.

**Notas:** Cuando llame o escriba acerca de un problema de servicio, por favor incluya la siguiente información:

a. Su nombre, dirección y número de teléfono;
b. Número de modelo y número de serie;
c. Nombre y dirección de su distribuidor o técnico de servicio;
d. Una descripción clara del problema que está experimentando;
e. Comprobante de compra (recibo de compra).

Formulario No. A/07/06 Pieza No. 8113P660-60
©2006 Maytag Appliances Sales Co. Todos los derechos reservados. Impreso en EE. UU.